

	Pain au Chocolat BRIDOR "<u>Eclat du Terroir</u>", 80 g 2 barres Au beurre Charentes poitou AOC cru, surgelé
Version 04	Page : 1 /1

DENOMINATION COMMERCIALE:

Pain au chocolat BRIDOR "Eclat du Terroir" 80g, au beurre Charentes Poitou AOC, cru surgelé

CODE PRODUIT : 31691

Code EAN: 3419280011885

CONDITIONNEMENT :

Pièces / carton	150	Palette	80 x 120 cm
Poids net (brut)	12.000 kg (12.600 kg)	Hauteur	2.10 m
		Cartons / palette	64
		Cartons / couche	8
Format carton (L x l x h)	39.5 x 29.5 x 24.2 cm	Couches / palette	8

COMPOSITION:

Farine de blé, beurre Charentes Poitou AOC 20.8%, eau, chocolat 10% (sucre, pâte de cacao, émulsifiant: E322 (lécithine de soja), beurre de cacao, vanilline), sucre, poudre de lait entier, levure, gluten de blé, sel, émulsifiant : E472e, agent de traitement de la farine: E300, enzymes.

Allergènes: gluten, produits laitiers, soja, œufs.

DUREE ET CONDITIONS DE CONSERVATION:

DLUO: 270 jours à partir de la date de surgélation notée sur l'emballage

A conserver au congélateur à - 18°C *** avant utilisation.

MODE D'EMPLOI:

<u>Pain au chocolat 80g "Eclat Du Terroir"</u>	
Plaquage	
12 pains au chocolat 80g maximum, sur plaque, sur papier de cuisson (four à sole : privilégier les plaques acier sinon doubler les plaques à la cuisson)	
Fermentation	
En direct	En pousse différée
	Blocage au froid 0/+2°C jusque 12 h
Pousse à 28°C – humidité 80%	Pousse à 28°C – humidité 80%
Environ 2h /2h15	Environ 1h30 / 1h45
Dorage	
Laisser sécher les produits 15 minutes et dorer à l'œuf entier	
Cuisson	
Four ventilé	Four à sole
Environ 16 à 18 min à 165/170°C, oura ouvert	Environ 20 à 22 min à 195-200°C (sole + voûte)
Four rotatif : baisser de 10°C	Plaque acier de préférence, sinon doubler les plaques

création : 18.01.06	Emetteur : Responsable laboratoire
modification : 29.12.06	Vérificateur : Responsable Assurance Qualité
	Approbateur : Directeur développement